



Taquitos met kip-kaasvulling

met tomaat-bonensalade



ca. 35min



2 personen

Taquitos zien er uit als sigaren, maar geloof ons: ze smaken een stuk lekkerder! In de sigaarvormige, opgerolde minitortilla's zit namelijk een romige vulling van kaas, malse kipstukjes en kidneybonen. Bovendien is dit Mexicaanse hapje perfect geschikt om te dippen in de pittige auberginecrème die je erbij maakt. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje chipotle-chilivlokken
- 1 aubergine
- 2 kipdijfilets
- 1 teen knoflook
- 1 tomaat
- 1 bosui
- 1 blik kidneybonen
- 50g geraspte jong belegen kaas⁷
- 1x kleine tortilla's¹

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- staafmixer met beker
- aardappelstamper
- bakkwast
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 985kcal, vet 44.5g, koolhydraten 107.9g, eiwit 38.1g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven met grillfunctie (of boven- en onderwarmte) op 240°C - haal eerst de bakplaat eruit. Doe de **helft van de chilivlokken** in een hoge (maat)beker met 2el heet water. Tip: gebruik minder **chilivlokken** als er kinderen mee-eten of laat ze helemaal weg. Snijd de **aubergine** in kleine blokjes. Dep de **kip** droog met keukenpapier.



4. Dip pureren

Haal de bakplaat uit de oven en leg het **vlees** apart om af te koelen. Doe de **aubergineblokjes incl. braadsap** in de hoge (maat)beker met de **chilivlokken** en kruid met een snuf zout en een snuf suiker. Pureer met een staafmixer tot een grof geheel en proef of je nog zout en suiker wilt toevoegen.



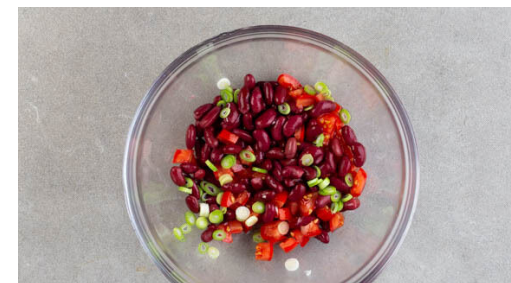
2. Ingrediënten roosteren

Doe de **aubergineblokjes** en de **kip** in een kom en hussel goed om met 1el olijfolie en een flinke snuf zout. Leg vervolgens op een bakplaat met bakpapier en rooster 10-14min tot de **groente** rondom goudbruin is en het **vlees** gaar. Schep halverwege een keertje om. Pel de **knoflook** en snijd heel fijn of druk door een knoflookpers.



5. Vulling maken

Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1tl olijfolie. Bak de **rest van de bonen** 2-3min. Voeg de **knoflook** toe en bak 1-2min mee. Snijd ondertussen de **kip** in kleine blokjes. Pureer de **bonen** grof met een aardappelstamper. Meng de **kip** en de **kaas** met de gepureerde **bonen**.



3. Salade maken

Klop een dressing van 1el olijfolie, 1tl azijn, een snuf zout en een snuf suiker. Snijd de **tomaat** in kleine blokjes. Snijd de **bosui** in dunne ringetjes. Giet de **bonen** af in een zeef of vergiet, spoel af met koud water en laat uitlekken. Hussel de **tomaat**, **bosui** en de **helft van de bonen** met de **dressing** tot een **salade**.



6. Taquitos bakken

Schep over de lengte van elke **tortilla** 1-2el van de **vulling**. Rol ze tot een **sigaar** en leg met de naad naar beneden op de bakplaat met bakpapier. Bestrijk met een bakkwast met in totaal 2tl olijfolie en bak in 8-10min goudbruin in de oven. Verdeel de **taquitos** over de borden met de **auberginedip** en serveer met de **tomaat-bonen-salade**.